



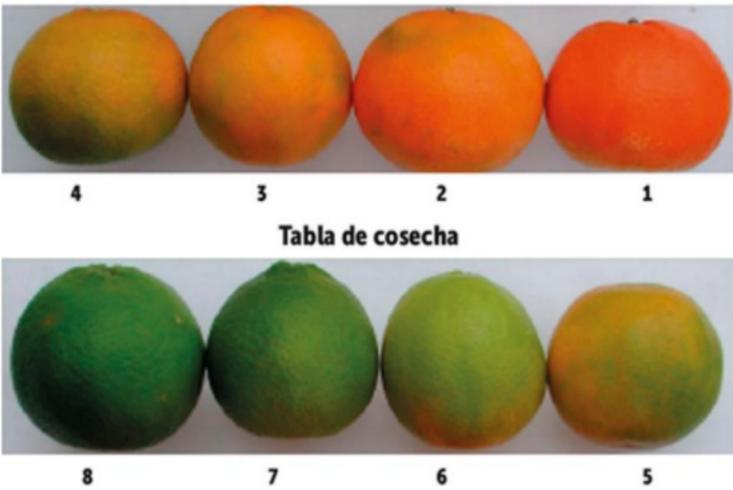
INSTRUCTIVO PARA COSECHEROS

Objetivo: Cosechar fruta madura, libre de heridas y pudriciones, dando en todo momento un trato suave a la fruta para evitar machucones y daños.

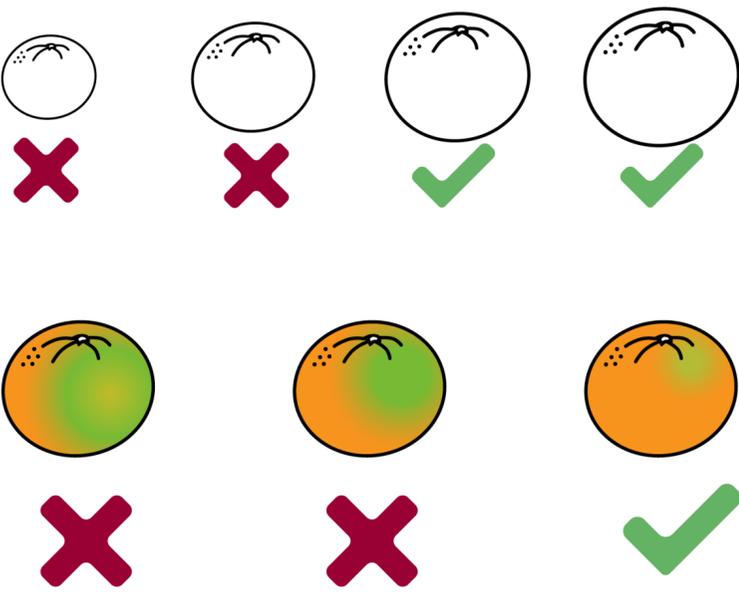




1. Pauta de cosecha



Infórmese diariamente sobre las pautas de cosecha en cuanto a color de la fruta a cosechar, tamaño, prácticas de cosecha, etc.



2. Equipo de cosecha

Usted debe contar con:

Balde totalmente cubierto con esponja, limpia.

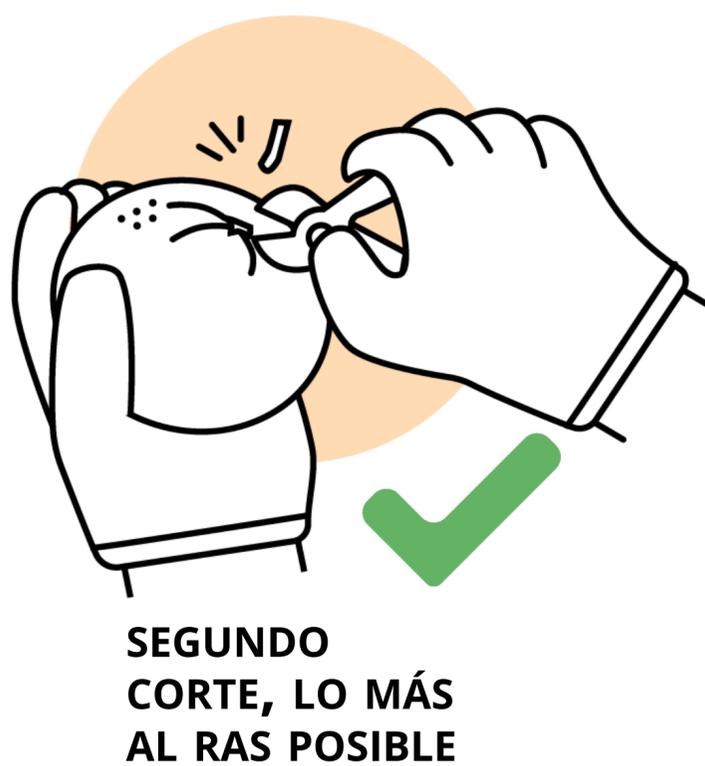
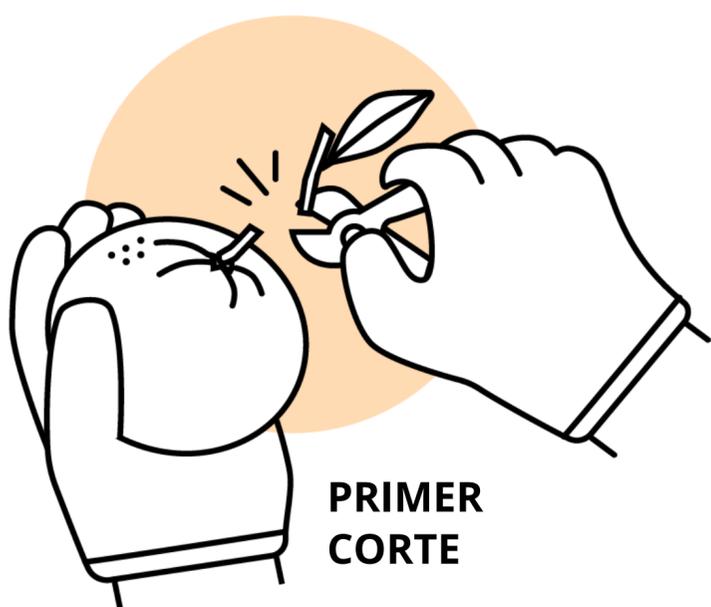


Tijera de punta redonda

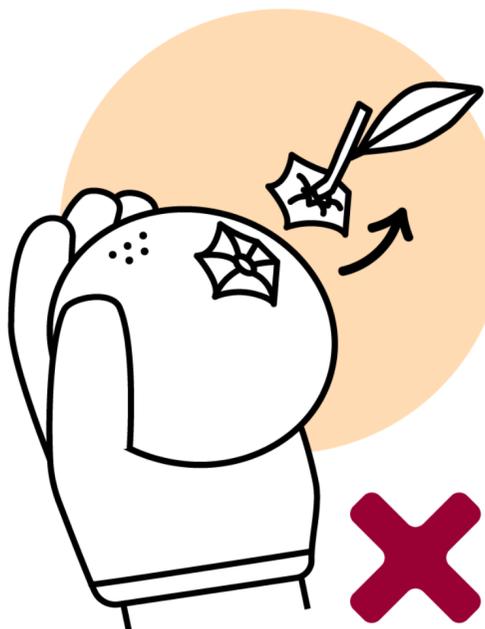


3. Prácticas de cosecha

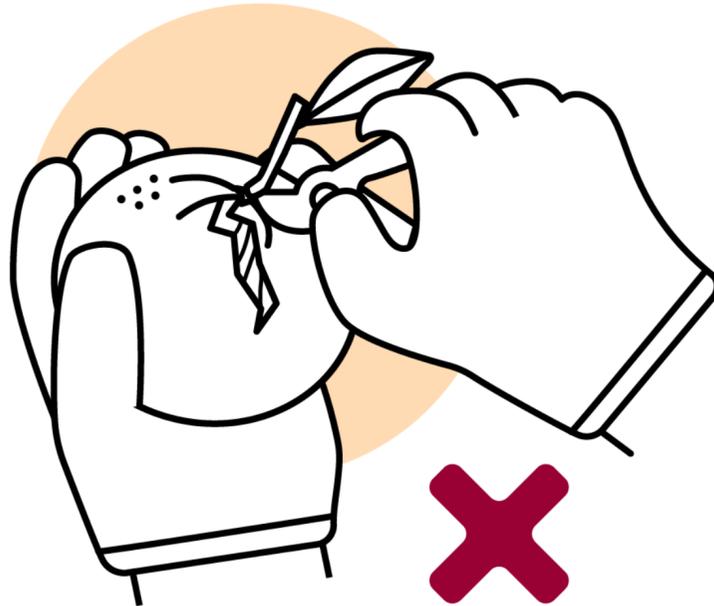
La fruta debe cosecharse siempre con tijeras, dando un primer corte con pedúnculo largo y luego un segundo corte, limpio y a ras, de manera que quede un corte plano y liso. Evitar dañar la piel de la fruta con la tijera, ya que esto generará pudrición.



Los frutos cosechados girando la fruta (muñequados) o desgarrados no están permitidos.



No cosechar fruta que esté evidentemente dañada, con heridas y/o pudriciones.



La fruta debe ser cosechada de una en una. No se aceptará una cosecha con varios frutos por mano.

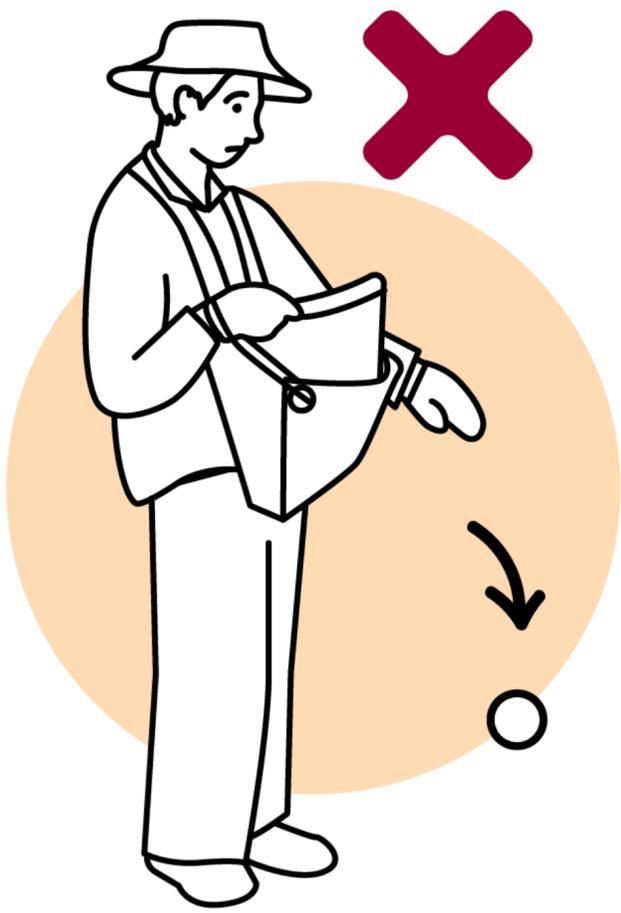


Evitar sobre llenar los envases de cosecha.



En los envases de cosecha debe ir solamente la fruta. Descartar restos de ramas y/o de hojas, ya que generan daño a la fruta de exportación.





No correr con los envases de cosecha.

Si cae fruta al piso, ésta debe ser descartada y no ser usada para exportación.



No tirar la fruta a los envases de cosecha. Esto debe hacerse de manera suave para evitar golpes, los que generan manchas (oleocelosis) y daño físico (heridas y pudriciones).



Al llegar a descargar su fruta a los bins hacerlo de manera suave, siempre sobre una esponja.

